

DB 6501

乌鲁木齐市地方标准

DB 6501 XXXX—2025

牛羊杂清洗管理规范

Management specification for cleaning and processing area of sheep and goat by-products

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

乌鲁木齐市市场监督管理局 发布

目 次

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 人员管理..... 1

5 管理制度..... 2

6 场所与布局..... 2

6.1 选址..... 2

6.2 内部结构..... 2

6.3 布局及环境要求..... 3

7 设施设备..... 3

7.1 生产设备..... 3

7.2 贮存设备..... 3

7.3 供排水设施..... 3

7.4 通风设施..... 3

7.5 生活设备设施..... 4

7.6 消毒设施..... 4

7.7 废弃物存放与无害化处理设施..... 4

7.8 消防设备设施..... 4

8 采购、验收..... 4

9 清洗过程管理..... 4

9.1 预清洗..... 4

9.2 清洗..... 5

9.3 清洁消毒管理..... 5

9.4 废弃物处理..... 6

10 贮存管理..... 6

10.1 一般要求..... 6

10.2 原材料贮存..... 6

10.3 冷冻（藏）库管理..... 6

10.4 食品清洗剂、食品添加剂贮存管理..... 6

10.5 工器具管理..... 6

11 运输管理..... 6

12 包装标识..... 7

13 记录..... 7

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

牛羊杂清洗管理规范

1 范围

本文件规定了牛羊杂清洗的场所与布局、人员、设施设备、管理制度、采购验收、清洗过程、贮存、运输、包装标识、记录等要求。

本文件适用于牛羊杂清洗的生产经营管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 31962 污水排入城镇城镇下水道水质标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

牛羊杂 sheep and goat by-products
牛羊的头、蹄、肚、肠等。

4 人员管理

- 4.1 从事清洗直接接触牛羊杂、牛羊杂设备和器具、牛羊杂接触面的操作人员应经体检合格，并取得医疗机构出具的健康证明后方可上岗。
- 4.2 操作人员每年应进行至少 1 次的健康检查，必要时做临时健康检查。
- 4.3 患有呼吸道及消化道传染病、皮肤病或皮肤损伤未愈合等有碍食品安全疾病人员不应从事清洗工作。
- 4.4 从事牛羊杂清洗人员应保持个人清洁。清洗作业前应洗手、消毒，佩戴帽子、口罩、手套，穿工装、清洗鞋靴。不应将与清洗作业无关的物品带入生产区域。
- 4.5 遇到以下情况之一时应洗手并消毒：
 - a) 工作开始前；
 - b) 入厕后；
 - c) 处理污染物以及被污染物污染的设备、设施后；
 - d) 离开工作场所后再次返回时；
 - e) 从事与清洗工作无关的其他活动之后。

- 4.6 应配备食品安全管理人员。
- 4.7 应组织工作人员进行食品安全相关法律法规、食品安全标准和食品安全管理制度相关食品安全知识的培训，考核通过后方可上岗。
- 4.8 应对工作人员定期开展环境保护相关培训，提高环境保护意识。
- 4.9 不应在清洗场所吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

5 管理制度

应结合实际制定“日管控、周排查、月调度”制度。应建立食品安全管理制度，包括但不限于：

- a) 进货查验记录制度；
- b) 食品原料管理制度；
- c) 食品清洗剂、食品添加剂管理制度；
- d) 清洗过程质量管理体系；
- e) 从业人员健康管理制度；
- f) 质量检验制度；
- g) 卫生管理制度；
- h) 设备及环境清洁消毒制度；
- i) 废弃物存放和清除制度；
- j) 食品安全主体责任制度；
- k) 不合格产品召回管理制度。

6 场所与布局

6.1 选址

- 6.1.1 应具备可靠的水源和电源，周边交通运输方便，符合当地城乡规划、卫生与生态环境部门的要求。
- 6.1.2 应避开有毒、有害场所以及其他污染源，保证清洗场所不受污染源的影响。
- 6.1.3 应远离城市水源地和城市给水、取水口，其附近应有城市污水排放管或允许排入的最终受纳水体。
- 6.1.4 应硬化清洗生产区的道路（如混凝土或沥青路面等），路面应平整、易冲洗、不积水。

6.2 内部结构

- 6.2.1 清洗场所面积与空间应与清洗能力相适应，便于放置设备、原料及产品，并满足清洗、人员操作及保障食品安全的要求。
- 6.2.2 天花板、墙面、地面的涂覆及装修材料、门窗应无毒、无异味、不透水、易清洁、耐腐蚀，表面应平整光洁。
- 6.2.3 天花板应无裂缝、无破损、无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。天花板的结构设计应不利于冷凝水垂直滴下，天花板距地面的高度不应低于 2.5 m。浸烫等有高温、蒸汽作业区域的天花板还应耐高温。
- 6.2.4 需经常冲洗的场所，应铺设浅色、不吸水、易清洗的墙裙，墙裙高度不低于 1.5 m。
- 6.2.5 门窗应采用密闭性能好、不变形、不渗水、不易锈蚀的材料制作，宜采用无窗台构造或斜坡构造。与外界相通的门应可自动关闭，与外界相通的门窗应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。

6.2.6 地面应无裂缝、排水通畅、无积水。清洁操作区不应设置明沟。

6.3 布局及环境要求

6.3.1 应设置原材料贮存区域、预清洗区域、清洗区域、分割区域、暂存区域、包装室、冷藏区域、冷冻区域、发货区域、工器具存放区域、食品清洗剂存放柜、生活区域。冷藏区域、冷冻区域、暂存区域、发货区域应与分割区域紧密相连。

6.3.2 生活区域应包括更衣室、卫生间、风淋间、清洁间，宜设置淋浴室、洗衣房。生活区域与清洗间分开布局时，应设封闭的连廊连通。

6.3.3 食品清洗剂存放柜用于存放清洗过程中使用的食品清洗剂等物资。

6.3.4 清洁间用于独立存放清洁工具、清洁用品，不应污染食品，应有明显的区分标识。

6.3.5 垃圾、畜粪和废弃物的暂存场所应设置在非清洁区内。

6.3.6 清洁区与非清洁区、生活用房均应分隔开。

7 设施设备

7.1 生产设备

7.1.1 应设接收台、工作台、浸烫池、刮毛台、清洗池、暂存台（池）、沥水台等设备。

7.1.2 接收台应分为肚肠接收台、头蹄尾接收台。

7.1.3 应配备牛羊头劈半机、锯角机、分割刀具、挂钩、不锈钢容器。刀具应在独立区域内使用，用钢丝绳或链条固定。

7.1.4 与原材料、成品接触的设备与用具应使用无毒、无味、不易脱落的材质制作，并应易于清洁和保养。

7.1.5 清洗过程中使用的盛放容器、刀具、钩、水管等工器具不应落地或与不清洁的表面接触，避免对产品造成交叉污染。工器具落地后，重新进行清洗、消毒后方可再次使用。

7.2 贮存设备

7.2.1 应配备与清洗牛羊杂的数量、贮存要求相适应的冷却、冷冻室或设备。

7.3 供排水设施

7.3.1 清洗、加工用水管道应与冷却水、污水、废水管道完全分离，不应有逆流或交互现象。清洗过程用水的水质应符合 GB 5749 的要求。

7.3.2 应在用水位置分别设置冷、热水管，用于清洗工具、容器的水温应高于 40℃，用于消毒的水温应高于 82℃，应在出水口位置配置水温计。

7.3.3 供水管网上的出水口不应直接插入污水液面。

7.3.4 根据工艺需要可配置储水器、水管，储水器、水管应使用无毒、无污染材料。

7.3.5 清洗生产排水系统应与生活污水排放系统分开，并防止污水逆流。污水排水流向应从高清洁区至低清洁区。

7.3.6 应设置排水沟，排水沟内不应铺设其他管路，在明沟排水口处设置不易腐蚀材质的过滤网、格栅。

7.4 通风设施

7.4.1 应安装机械送排风系统，排风换气频率不宜小于 20 次/h。

7.4.2 通风口应装有纱网或其他保护性的耐腐蚀材料制作的网罩，防止虫害侵入。网纱和网罩应便于装卸、清洗、维修或更换。

7.5 生活设备设施

7.5.1 应配备保洁设备，放置在清洁间。

7.5.2 更衣室、卫生间应配备有适宜水温的洗手设施及干手和消毒设施，洗手设施应采用非手动式开关。

7.5.3 更衣室应配备更衣柜及鞋柜、清洗作业工装衣架、挂钩等，更衣室中清洗作业的工装及鞋靴应消毒后单独存放。进入生产区域应对工作鞋靴进行消毒，避免细菌、微生物交叉感染。

7.6 消毒设施

应配备紫外线灯、喷雾消毒等消毒设施，以及消毒器具。

7.7 废弃物存放与无害化处理设施

7.7.1 清洗生产区域应放置废弃物垃圾箱，并在室外远离清洗间位置设置废弃物临时存放区域，废弃物临时存放容器应便于清洗、消毒，投放口应密封。应有清晰、明显标识。

7.7.2 浸烫区域存在含油废水的，应在排水口设置隔油器，并定期清理。

7.7.3 预清洗间肚肠加工区域应采用明沟，不应将粪便等固体废物直接排入排水管网，室外应设置固液分离设施。

7.7.4 排入排水管网的废水水质应符合 GB/T 31962 的要求，并应办理排水许可证后方可排放。

7.8 消防设备设施

7.8.1 应配置灭火器、消火栓系统、自动喷水灭火系统。

7.8.2 清洗生产区域与库房应进行防火隔离。

7.8.3 消防设施日常管理应由专人负责。应每日检查消防设施状况，确保设施完好，发现丢失、损坏应及时补充、更新。应定期维修保养。

8 采购、验收

8.1 应采购新鲜、无异味、经检疫、检验合格的牛羊杂。

8.2 应建立进货查验记录制度，如实记录采购的原材料的名称、数量、产地、采购日期、验收日期、供货者名称、地址、联系方式等内容。索取、留存进货凭证、动物检疫合格证明、产品检验合格证等证明文件，核对供货者的有关信息。供货者提供的销售凭证、采购协议等凭证可作为进货凭证。凭证保存期限不应少于 6 个月。

8.3 采购食品添加剂和食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品，应查验供货者的许可证和产品合格证明等文件。

9 清洗过程管理

9.1 预清洗

9.1.1 肚、肠应翻倒出内容物，并用流水冲洗干净。肚、肠翻倒内容物可人工作业也可用机器作业。肚、肠的内容物应用专用容器存放，并置于固定区域，标识清晰，由专人及时清理外运或用管道吹送装

置等方式运至废弃物存放区。

9.1.2 头、蹄应先用流水冲洗去除表面血渍、污垢，用专用工具去除头部的牛角、羊角，蹄去除蹄壳。再根据生产工艺选择开水淋烫法、开水浸烫法或火烤法进行脱毛处理用流水将表面的污物冲洗干净。

9.1.3 用专用工具将头分割后，去除淋巴结等不可食用组织，用流水冲洗口腔、鼻腔，去除食物残渣。

9.2 清洗

9.2.1 牛杂、羊杂应分开清洗，头、蹄、肚、肠均应分开清洗。

9.2.2 牛羊杂应及时清洗，如果不能及时清洗，应根据不同季节和条件进行处理。在春秋季，将其放在阴凉通风处，应在4 h~6 h内清洗；夏季应放在冷藏环境中暂存，温度设置在0℃~4℃，并在6 h~8 h内清洗；冬季在10℃以下，应在8 h~12 h内清洗，若高于10℃，应参考春秋季的处理方式。

9.2.3 牛羊杂清洗过程中产生的淋巴结等非食用组织，应集中存放于专用垃圾箱中，并及时外运至室外废弃物存放区域。

9.2.4 清洗过程中食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求，并做好食品添加剂使用记录。不应使用对牛羊杂的真实色泽等感官性状造成改变的非食用化学试剂或工业原料误导消费者对牛羊杂的感官认知。

9.2.5 清洗过程中不应使用非食用化学试剂或工业原料，牛羊杂清洗及环境清洁均不应使用工业碱。

9.2.6 清洗后牛羊杂的感官要求、理化指标和污染物限量应符合GB 2707的要求。

9.2.7 清洗生产过程中使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、非食用化学试剂以及其他必须使用的有毒有害物品应进行集中管理，并对出入库及领用、使用行为进行登记，有效控制其对产品造成污染。

9.2.8 预清洗区域、清洗区域、分割区域、暂存区域、包装区域的室温应保持在15℃~20℃

9.2.9 除清洁卫生和消毒需要，不应在生产现场使用或存放清洁剂、消毒剂、杀虫剂等有毒有害物品。

9.2.10 直接或间接接触食品的设备设施若需润滑，应使用食用油脂或保证食品安全的其他油脂。

9.3 清洁消毒管理

9.3.1 洗涤剂、消毒剂、杀虫剂等有毒有害、对食品造成污染的用品应存放于清洁间或独立库房，不应与牛羊杂产品及工器具混放。存放位置处标识应醒目、易识别。

9.3.2 应在厂区入口处对进出车辆进行消毒。

9.3.3 应设置分布合理的紫外线杀菌灯、紫外线杀菌灯管应定期检查更换，应每日下班后（无人）开启，持续作用时间不少于2 h。

9.3.4 清洗过程使用的工作台、工器具等设施设备，使用后应每班次用82℃以上的热水进行清洗消毒。

9.3.5 应每班次将所用的刀具、钩等清洗、分割、检验工器具清洗干净，煮沸消毒。也可用消毒剂浸泡消毒，消毒剂消毒后应清洗干净。

9.3.6 牛羊杂清洗生产线应每日用40℃以上的温水洗刷地面、墙壁及牛羊杂接触面。再用含氯消毒剂分别对地面、墙裙、通道及牛羊杂接触物体表面、排污沟等部位进行消毒，消毒用时间30 min以上。消毒后用水冲洗干净，不应有消毒剂残留。

9.3.7 每日应对通道、发货站台等处用含氯消毒剂进行消毒，消毒完毕后通风换气，驱散消毒药物气味。

9.3.8 装运牛羊杂产品的车辆、笼筐及其他装载工具，装载前、卸载后应清理清洗，用含氯消毒剂进行消毒，用水冲洗干净。

9.3.9 每周应对车间进行一次全面、彻底的消毒。

9.3.10 应定期维护洗手消毒设施和卫生间设施，保持清洁。

9.3.11 应明确清洁消毒工作职责，明确清洁消毒区域及器具，针对不同区域、不同器具的清洁消毒制定操作规程，并如实记录，及时验证消毒效果，发现问题及时纠正。

9.4 废弃物处理

- 9.4.1 应及时清除易腐败的废弃物，定期清理其它废弃物。
- 9.4.2 室内、外废弃物存储设备设施和暂存区应明确标识，标识应醒目、清晰。
- 9.4.3 室外废弃物放置场所应与食品清洗生产场所隔离，防止污染和不良气味或有害有毒气体溢出。
- 9.4.4 发现有害废弃物应立即进行无害化处理或委托有资质的专业无害化处理机构进行处理。

10 贮存管理

10.1 一般要求

- 10.1.1 贮存区域应保持清洁、整齐、通风。有防霉、防鼠、防虫设施。
- 10.1.2 应设专人定期检查牛羊杂、食品添加剂及其他食品相关产品的质量和卫生状况，及时清理变质或超过保质期的牛羊杂、食品添加剂及其他食品相关产品。
- 10.1.3 应遵循先进先出、分类放置原则，应有清晰、明显的标识。
- 10.1.4 物资出入库记录应真实、完整。

10.2 原材料贮存

- 10.2.1 原材料应分区、分架、分类存放，头、蹄、肚、肠等应严格分开，并保持与地面、墙面的距离，防止被污染。
- 10.2.2 原材料入库应记录产品名称、生产日期或批号、使用期限等内容。
- 10.2.3 存放待清洗牛羊杂应按 9.2.2 的规定贮存。

10.3 冷冻（藏）库管理

- 10.3.1 冷冻（藏）库内不应储存与产品无关的物品。
- 10.3.2 冷冻（藏）库作业人员应配备防寒工装等劳动保护用品，巡视冷冻库时应配置 2 人以上工作人员。冷库内作业结束后应确认无人后方可关灯、锁门。
- 10.3.3 冷冻室或设备温度宜低于-18℃，冷藏室或设备温度应不高于 0-4℃，应定期查看并记录冷冻（藏）库的室温，温度记录数据保存期限不应少于 2 年。
- 10.3.4 冷藏室应定期除霜，定期清空并消毒。

10.4 食品清洗剂、食品添加剂贮存管理

- 10.4.1 食品清洗剂、食品添加剂等食品清洗相关产品应妥善保管、明显标示、分类贮存，领用时应准确计量、做好使用记录。
- 10.4.2 存放货架与地面、墙面间距不应低于 10 cm。

10.5 工器具管理

- 10.5.1 工器具应单独存放，每次使用完均应清洁消毒。存放区域应区分已消毒和未消毒工器具，标识应醒目、清洗。
- 10.5.2 贮存牛羊杂的容器、工具和设备应安全无害，保持清洁，防止污染，保证牛羊杂产品所需的温度、湿度和环境等特殊要求，不应与有毒、有害物品一同贮存。

11 运输管理

- 11.1 运输牛羊杂及相关产品的工具、容器和设备应安全无害，保持清洁。
- 11.2 新鲜牛羊杂的运输温度宜为 0℃～4℃，牛羊杂中心温度应不高于 7℃；冷冻牛羊杂的运输温度宜低于-18℃，冷冻后副产品中心温度应不高于-15℃。冷冻牛羊杂不应反复解冻冷冻。
- 11.3 运输过程中不应与有毒、有害物品同时装运，应专车专用，不应与运输有毒有害物品的车辆混用。与非食品、不同类型的食品原料装运时应分隔，避免污染。
- 11.4 食品原料、食品添加剂、食品相关产品运输和贮存中应避免日光直射、备有防雨防尘设施，必要时应具备冷藏或冷冻等设施设备，并保持有效运行。
- 11.5 应对承运人的食品安全保障能力进行审核，并监督承运人加强运输过程管理，如实记录委托方和收货方的名称或姓名、地址、联系方式等内容，记录保存期限不得少于运输结束后二年。

12 包装标识

- 12.1 应对清洗后的牛羊杂分类进行简易包装，包装上应标明牛羊杂名称、地址、联系人、联系方式、生产日期、净含量、贮存条件等内容。
- 12.2 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，不应含有有毒有害物质，不应改变产品的感官特性。内、外包装材料应分开存放，包装材料存放环境应保持干燥、通风、清洁卫生。
- 12.3 包装容器及材料不宜重复使用。用易清洗、耐腐蚀材料制成，并清洗、消毒的包装容器可重复使用。

13 记录

- 13.1 应建立原料进货台账，如实记录牛羊杂名称、数量、检验检疫合格证明、进货日期、供货者名称及联系方式，记录食品添加剂、食品相关产品名称、数量、生产日期、保质期、供货单位名称及联系方式，并保存采购供货者的相关证照、采购发票等凭证。
- 13.2 应建立食品添加剂、食品清洗剂使用台账，如实记录使用食品添加剂、食品清洗剂的时间、名称、用量等情况。
- 13.3 应建立产品销售台账，如实记录销售产品的名称、清洗日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容，并保存销售票据。
- 13.4 应建立召回和销毁台账，如实记录召回时间、产品名称、规格、收回原因、收回数量、销毁时间、销毁数量、销毁方式、处理情况等内容。
- 13.5 鼓励采用信息技术手段进行记录和文件管理。
-